täglich frisches Obst

CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 15.04.-19.04.2024

(Bei Fleisch und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante.)

MO	Kohlrabi in Béchamel- Soße (G) Reisnudeln (A1) Birne
DI	Erbsen- Suppe (Kartoffeln, Suppengemüse (L)) Hausgebackenes Vollkorn- Baguette (A1) Naturjoghurt (G) mit Ananas
MI	Nudeln (A1) Paprika- Soße (G) Karottensalat mit Apfel
DO	Hausgemachte Frikadelle (Rind) (C, A5) Kartoffelpürree (G) Bunte Möhren
FR	Lachs (MSC) (D) in Sahne- Soße (G) Parboiled Reis Rohkost: Gurke, Paprika

Änderungen sind nicht gewollt- können aber eintreten. Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkennzeichnung: *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/ Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfit-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet

Kontakt zur Küche:
Ursula Makus
Tel: 0511/56379539
in der Zeit von 07:00 bis 13:00 Uhr
kueche.bothfeld@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Hannover unter:

https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/